

Gospodar in gospodinja

LETO 1938

3. AVGUSTA

STEV. 31

Prpravimo se!

Letošnja sadna letina v splošnem sicer ne obeta posebno obilnega pridelka, vendar pa bo vsaj ponekod precej jabolk, ki so za domače gospodarstvo in tudi v sadni trgovini najvažnejše naše sadno plemo. Da bo pa ta sadni pridelek čim več zalegal, je nujno potrebno, da ga obvarujemo vsakršne poškodbe dokler je še na drevesu, ko ga spravljamo z drevja in še potem, preden ga prodamo, ali doma uporabimo.

Sadni pridelek je že sedaj vedno v nevarnosti pred raznimi škodljivci, ki mu ne dajo miru, dokler ga ne umaknemo z drevesa. Zlasti mu je nevaren jabolčni zavijač, katerega drugi zarod uničuje jabolka in hruške, ko so že skoraj popolnoma razvite in do malega že zrele. Škoda tega zajedavca je ogromna, kajti kvari ne samo kakovost, ampak krči tudi količino pridelka. Zelo uspešno se ubranimo te škode, ako pridno in sproti pobiramo odpadlo črvido sadje ter ga na ta ali oni način porabimo. Dokler ni za drugo rabo, ga pokladajmo prašičem, ali pa ga zakopljimo v zemljo. Pozneje bi se dalo morebiti za silo uporabiti za očet. Toda pri tem ne smemo pozabiti, da treba s takim sadjem — pa naj ga uporabimo kakorkoli — tako ravnati, da zanesljivo pokončamo zavijačeve ličinke (»črve«), ki so v njem. Zavedati se moramo, da z vsakim takim »črvom«, ki ga julija in avgusta meseca uničimo, obvarujemo 30—50 plodov črvičnosti, kajti iz »črva«, ki srečno uide našim rokam, bo v kratkem metuljček — zavijač, ki bo zalegal jajčeca na že skoraj popolnoma razvite plodove. Tudi »pasti«, oziroma skrivališča iz valovite lepence, iz lesne volne ali slame, kakor so bile omenjene že v zadnjem članku, so jako dobro obrambno sredstvo zoper drugi zarod tega zajedavca. Seveda ne smemo pozabiti proti sredi avgusta pasti pregledati in uničiti bube, ki jih najdemo. Preobrazba (iz ličinke v metulja) se vrši ob tem letnem času in ob tej hudi vročini zelo hitro in torej ne smemo čakati, da bi metulj v bubi dozorel in izletel iz skri-

vališča. V takem primeru bi bila umetna skri ališča brez koristi ali celo v škodo.

Mnogoletne izkušnje tudi kažejo, da je v začetku avgusta jako koristno škropiti pozne sorte jablan z $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ % bordoške (bakreno apnene) ali pa z 2% žvepleno apnene brozge, da obvarujemo drevje in plodove pred krastavcem ali skruplom. Tako škropljenje se vedno dobro izplača, zlasti ako se gre za žlahtne in drage sorte.

Kjer je drevje močno obloženo, ga je treba ob pravem času zanesljivo podpreti, da se ne lomijo veje in ne dela škoda tudi na pridelku.

Ko bo začelo sadje zoreti, naj bi bilo vse pripravljeno za pravočasno trgatve. Neizogibno potrebne so v to svrhu razne pletenice, košare, jerbasi, posode torej, ki so znotraj obšite in podložene s kako mehko tvarino, kakor lesno volno, slabim predivom itd. Za silo velja tudi mehka otava ali mah. Za prevoz izpod drevesa na dom ali v shrambo so zelo pripravni večji zaboji, ki drže okoli 40 do 50 kg (holandski zaboji), ki jih napolnimo pod drevesom, ko je sadje že razbrano, naložimo potem na voz in doma predstavimo z voza naravnost v shrambo ali skladišče. Tako obvarujemo sadje pred nepotrebnim pretresanjem in prekladanjem, pri katerem se kolikortoliko odrgne, obtišči in na razne načine poškoduje. Takih zabojev pa moramo imeti praviloma toliko, da spravimo vanje ves pridelek, ki je namenjen za namizno rabo, torej za prodajo.

Pri spravljanju sadja, posebno jabolk, potrebujemo tudi obiralnike in razne lestve, kar je treba tudi že sedaj pripraviti, da bo šlo delo hitro in povoljno od rok.

Kjer je pričakovati kaj več sadja in se ne namerava prodati takoj z drevesa, je zelo važno, da pripravimo primerno shrambo ali skladišče, kjer bomo sadje shranili za poznejšo, zimsko prodajo. Vedno bolj se kaže, da se na ta način v količjak ugodnih razmerah sadje precej bolje izkoristi nego s takojšnjo prodajo z

drevja. Seveda je pa za to potrebna dobro urejena sadna shramba, kjer sadje brez velike škode lahko čaka tja v zimo ali celo do pomladi. Pravih, nalašč v to svrhu zgrajenih sadnih skladišč žal še nimamo nikjer v naši banovini. Za prvo silo si pa lahko pomagamo z drugimi primernimi prostori. Najugodnejše so podzemeljske kleti, ki imajo kolikor mogoče nizko, pa enakomerno toplino, ki niso presuhe, niti prevlažne in so popolnoma varne pred vodo. Take prostore moramo že sedaj za sadno skladišče prirediti. V to svrhu jih popolnoma spraznimo, temeljito osnažimo, stene prebelimo in nazadnje ves prostor zažveplajmo in pustimo več dni pod vplivom žveplenega dvokisa, ki pomori vsa majhna živa bitja v zraku, na stenah in po tleh. Tako je treba tudi pripraviti predale ali posode, v katerih nameravamo sadje hraniti. Kdor ima dovolj prej omenjenih zabojev, ne potrebuje nič drugega, nego da položi po tleh primerne podloge, ki nanje postavlja zaboje v poljubnih skladih.

Vsak pameten gospodar bo tudi za domačo potrebo prihranil nekaj sadja, zlasti če ima večjo družino in otroke. Tudi v tem primeru je sedajle avgusta čas, da si pripravi potrebno shrambo, ki jo je treba istotako ob lepem, vročem vremenu očistiti, prebeliti in zažveplati, police pa z luгом pomiti in posušiti, in sicer, če se

dado premakniti, zunaj na soncu, ki je najboljši razkuževalec škodljivih bakterij. Kdor bo tako o pravem času in dovolj vestno in temeljito pripravil zimsko sadno shrambo, ne bo imel kaj prida opraviti z gnilobo, zlasti še, ako bo sadje o pravem času (ko bo zrelo), in ob lepem vremenu, pazljivo spravil in pravilno razbral.

V zadnji dobi so se ljudje zelo oprijeli sušenja sadja. Tudi za to pametno in čez vse potrebno domačo uporabo sadja bomo že sedaj pripravili vse, kar je treba za uspešno in neovirano delo. Stare sušilnice pregledjte in popravite, kjer nameravate graditi nove, ne odlašajte več, ker zadnji čas je, da se lotite dela. Lese je treba pregledati in zakrpati, prostor pri sušilnici prirediti za dovoz, drva za kurjavo pripraviti v bližino peči itd.

Mnogo sadja — jabolk in hrušk — bodo zopet predelali v sadjevec ali sadno vino (jabolčnica). Tudi za to je treba priprav: posoda, mlin, preša itd. — vse to naj bi bilo v dobrem stanju, ko se z delom prične.

Zelo bi bilo želeli, da bi se bolj oprijeli predelave sadja v sladcsok. Tu je potreben predvsem pouk in pa nekaj malenkostnih priprav. Vse to nudi svojim članom Sadjarsko in vrtnarsko društvo v Ljubljani. IL

Gospodarjevo oko spita živino

Na kaj vse pa moraš paziti pri krmiljenju? 1. Eden najvažnejših tozadevnih zakonov se glasi: V teku ene krmilne dobe (perijode) menjavaj kolikor le mogoče malo množino vsakdanje krme in njeno sestavo! Ko se torej začne n. pr. zimsko krmiljenje, mora gospodarjevo oko vsaj približno ugotoviti, koliko različnih krmil za zimo ima na razpolago. Kdor tega ne ve, tudi krme ne more pravilno porazdeliti na mesece, tedne in dneve. V takem slučaju se krmi brez vsakega načrta tja v en dan, dokler je zaloga še velika. Ko pa se približuje pomlad, tedaj je pa treba varčevati, ker primanjkuje krme. Tako gospodarjevo oko — se mi zdi, da nekoliko škili; ali se ne zdi tudi tebi tako? V začetku zime se zdi, kakor bi hotelo videti, da je živina bogato nakrmljena. V resnici pa gleda na to, da živino zmršavi; kajti

vsaka izprememba v sestavi, pa tudi v množini krme škoduje odrasli živini sami, njeni mlečnosti, pa tudi njenemu zrodu, pa naj je ta že na svetu ali pa še ne.

2. Kakor po možnosti velika enakomernost, tako naj ti bo pri srcu tudi rednost pri krmiljenju. V mnogih kmečkih hlevih pa imajo čisto drugačno pravilo, ki se glasi: Pri nas krmimo vsak dan ob drugačni uri (menda zato, ker »razlika — mika«). Kdor krmi enkrat prekmalu, drugič pa prepozno, se pregreši nad svojo živnjo bolj kakor pa more popraviti z dokupom močnih krmil. Nemir, ki ga povzroči v hlevu nestrpno čakanje na krmo, gre na račun tvojega mošnjčka.

3. Pa je še cela vrsta drugega mrčesa, ki žre iz tvojih zalog, o katerem pa ničesar ne ve gospodarjevo oko. Snažnost

v vsakem ovziru, v jaslih, v hlevu, pri živini sami je važen predpogoj, da bo doseгла krma svoj učinek. In vendar ostajajo ostanki zobanja od opoldne do večera, od večerje do jutra v jaslih in pominkih in skorje zastaranega blata se drže živine tako na debelo, da od same umazanije ne moreš mnogokrat ločiti, ali stoje pred teboj krava ali pa kaka kamela iz arabske puščave. Gospodarjevo oko, kje si? Čist zrak in pravilna toplotina v hlevu sta dva pogoja, ki jih živina nujno stavi, če hočeš imeti kako korist od nje. »Fej te bodi!« pa moram stokati, ko delam v hlevu skakalne vaje od enega kravjeka na drugega in ko potegnem škorenj iz ene gnojne mlakuže, da ga vtaknem takoj v drugo poleg nje. »Fej te bodi!« si mislim, ko vdihavam v neprezračnem hlevu vse mogoče pline, ki silijo na jok in sem ob oknih in vratih, ki so vsa zatlačena s slamo v nevarnosti, da me od vročine zadene možganska kap.

Gospodarjevo oko, ti si slepo. Toda krtačo za živino si lahko kupi slehernik. Slehernik ima lahko tudi osnažen hlev. Svež zrak in svetloba te ne staneta nič,

samo vrata odpri ali okna (ki seveda ne smejo biti majhna kot luknje v temnici). Ene stvari pa je treba: »Malce ljubezni do živine, treba je gospodarjevega očesa, ki skrbno bdi, da pride njegova živina do svojih pravic.

Gospodarjevo oko bo kmalu tudi prišlo na to, katere živali v njegovem hlevu večjo skrb posebno dobro poplačajo. Čim boljša je kaka žival, toliko bolj hvaležna je za vsako doklado pri krmi. Če imaš v hlevu kravo, ki daje veliko in dobrega mleka, potem pokaži svojo hvaležnost pa tudi gospodarski razum in privrzi ji vsak dan pergišče močnega krmila (kakih oljnatih tropin in pod.) ali šop dobrega sena. Obilno krmljenje dobre, sveže molznice se izvrstno izplača. Enakomerno krmljenje vse molzne živine, ne glede na to, kajti ona vrača, je pa grdo zapravljanje krme in mnogokrat krivo, da od kravogojstva sploh nimaš nobenega dobička, kvečjemu prav presneto — drag gnoj. Ne prepuščaj živine služabništvu! Oko gospodarja ali gospodinje je več vredno kot najboljšo močno krmilo; to oko spita živino. ovfr

Kako Nemci skrbе za perutninarstvo

Znano je, da je več nego 80 odstotkov vseh kokoši v rokah malega in srednjega kmeta. Letni donos teh kokoši je okoli 75 do 80 jajec, dočim pravilno urejena kokošjereja prav lahko doseže 120—140 jajec letno pri vsaki živali (povprečno) Zal, da izkušnje praktičnih perutninarjev in sadovi znanstvenih raziskovanj zadnjih let in desetletij še niso našli pota do kmečkega dvorišča. Predavanja in spisi (časopisi in knjige) večine kmetovalcev sploh ne dosežejo, pa tudi pri tistih, ki jih dosežejo, ni opaziti kakega bolj globokega in trajnega učinkovanja. Večina gospodarjev in gospodinj ne zna tega, kar je čitala ali slišala, uporabiti pri svoji domačiji, ker ji pač manjka za to praktičnih navodil, živih zgledov.

Mnogo kmečkih gospodinj želi izboljšati svojo kurjerejo; zato so na Nemškem ustanovili pri kmetijskem ministertvu poseben oddelek, tako imenovano »Državno zvezo za perutninarstvo«, katere glavna naloga je, da gre kokošjerejcem, ki hrepene po napredku, trajno in vsak čas na roko s svetom in dejanjem. Ta Zveza ima štiri oddelke: 1. Kmetijsko perutninarstvo,

2. Pasemsko perutninarstvo, 3. Državni rodovnik, 4. Golobje pismonoše. Tretji oddelek se peča z vsemi vprašanji, ki se tičejo plemenske odbere (selekcije) in izboljšave ter stoji v ozki zvezi s prvim oddelkom. Pri nas v Jugoslaviji, zlasti pa v dravski banovini, bi tretji oddelek obrnil glavno pozornost na domačo štajersko pasmo, v drugi vrsti šele na nekatere druge, ki se v večji meri gojijo v državi (leghorn, rodajlend, plimetke, orpington). S tem hoče Zveza poudariti, da želi povzdigniti perutninarstvo zlasti na deželi v dosegljivo višino in tudi med perutnino ločiti pleve od klene pšenice.

Prvi odelek, kmečko perutninarstvo, je os, okoli katere se suče glavno delo Zveze. Naloga Zveze je, da napravi perutninarstvo za trajno pomenljiv in uvaževanja vreden del kmečkega dela in trpljenja, pa tudi veselja in dohodkov. Pot do cilja je sicer dolga in precej težavna, ali kadar doseže Zveza ta svoj cilj, tedaj bo napravila kmečkemu stanu, pa tudi celokupni državi neprecenljivo uslugo in omogočila množicam brezposelnih novo dobičkanosno zaposlitev. Zato bi bilo

iskreno želeti, da se naše kmetijske zbornice po banovinah seznanijo z ustrojem, delovanjem, s cilji in uspehi te nemške državne zveze in upeljejo podobno napravo tudi v naši državi ali vsaj v dravski banovini.

Pri izboljšanju našega kmečkega perutninarstva se nudijo v glavnem štiri naloge, ki ima vsaka svoj poseben namen. Najprej je treba izboljšati na naših (ne pa samo na nemških) kmetijah negovanje perutnine, njeno oskrbovanje. Izboljšati moramo dalje plemensko stanje naših kurjih čred. Tretja naloga je, upeljati pravilno krmljenje in slednjič, kar omenjam sicer kot zadnje, a zato nikakor ne najmanj važno, zagotoviti kmečkemu perutninarju dobičkanosnejšo prodajo jajec in klavne perutnine tako na domačem trgu kakor v inozemstvu. Saj vlada danes v tem oziru velika zmešnjava, ki bi jo morali odpraviti in urediti vsoto tozadevno trgovino po zgledu sosednjih držav. Načrtna ureditev in oskrba domačih kakor tudi tujih trgov, pravična cena za kmeta-pridelovalca, ki naj pa upošteva tudi razmere kupovalca, vse to se da doseči s prav energičnimi ukrepi avtonomnih in državnih oblasti.

Na Nemškem so si ustvarili poseben komisariat, ki bo postavil namesto špekulacije in lažnjivega liberalnega nauka o ponudbi in povpraševanju načrtno gospodarstvo, ki bo vzelo v svoje roke enotno zbiranje jajec in njihovo standardiziranje, to je: ločitev in označbo po kakovosti. Že nekaj let imajo podoban zakon glede mlečnega gospodarstva; pri tem so si pridobili precej izkušenj, ki jim bodo pri novem delu (jajčno gospodarstvo) izvrstno služile. Cene za klavno perutnino so pri nas, kakor je bilo to poprej tudi na Nemškem, za kmeta-pridelovalca naravnost sramotno nizke.

V veliki meri jih narekuje pri nas na Slovenskem umazana konkurenca trgovcev iz Hrvatske in Bosne. Pod takimi razmerami je vsak dohodek pri perutnini naravnost izključen.

Nič manjši del krivde na tem pa nosi naš kmet sam, ki proizvaja tako mešanico blaga, da ne more na zunanjem trgu na noben način doseči boljših cen. Nemci so danes že tako daleč, da je vsaka kokoš, ki pride na ondodni trg, zaznamovana kot nemška kokoš ali pišče. Pri trgovskih pogodbah pa skušajo kolikor le mogoče ovirati uvoz tuje perutnine in tako pomagati domači kokodajolici na noge, do ugleda.

Vse tri prve naloge Drž. zveze za perutninarstvo, ki imajo namen izboljšati kmečko gospodarstvo in je napraviti rentabilnejše, spadajo nujno skupaj; zato jih je treba tudi izvrševati skupno in istočasno. Kar velja za nemškega, to velja tudi za našega slovenskega in srbohrvatskega seljaka. Tudi naš jugoslovanski kmetovalec potrebuje svetovalcev, ki bi mu stali vsak čas ob strani in ga praktično navajali k izboljšanju perutninarstva. — Med drugim ima nemška Zveza tudi na programu, da polagoma odstrani iz kmečkih dvorišč slabe ničvredne kokoši in jih nadomesti z boljšimi iz priznanih rejjskih središč. Na ta način se ustvarja podlaga za dobičkanosno perutninarstvo. Naši banovinski kmetijski strokovnjaki delajo tudi že daljšo vrsto let v tem smislu in se že marsikje kažejo lepi sadovi tega dela. Poleg tega se morajo pa tudi naše kmečke gospodinje oprijeti pravilne nege in krmljenja svojih kokoši, da dosežemo na ta način polagoma za izvoz velike množine popolnoma enotnega blaga, ki ga bo tujina z veseljem sprejela in tudi dobro plačala. oofr,

V KRALJESTVU GOSPODINJE

Naš vsakdanji kruh

Kruh je važen del naše prehrane, vendar moramo z žalostjo priznati, da to živilo ni več tako kot je bilo prejšnje čase. Prvoten kruh je imel v sebi vse dragocene hranilne snovi, ki so nakopičene v žitnem zrnju. Tak kruh je imel pravo vrednost in je predstavljal hrano, ki je človeku vsestransko koristila. Sčasom, ko

so se začeli izpolnjevati mlini za moko in so se ustanavljale pekarnice, je postajal kruh od dne do dne slabši. Danes pa smo tako daleč, da je celo za drag denar težko dobiti dober kruh, posebno po nekaterih krajih.

Pa ni samo pri nas tako. Tudi drugod se ljudje, ki jim je pri srečju ljudski blagor in zdravje, vprašujejo, kako privedi ljudi do spoznanja, kako malo vreden je bel

kruh, obenem pa vplivati ljudi na mlinarje in peke, ki naj bi začeli zopet skrbeti za to, da bi bil na razpolago pravi kruh iz polne, žive moke. Na Francoskem je bil dne 14. in 15. maja v Nici prvi kongres za dober kruh, katerega so se udeležili mnogi merodajni zdravniki, zastopniki kmetijstva, mlinarjev in pekov. V tej državi so namreč opazili, da se zadnje čase poje mnogo manj kruha kot pred leti. Kje tiči vzrok, da se použije vedno manj kruha? Gotovo je mnogo kriva slaba kakovost kruha, kot smo povedali v začetku. Na razpolago je pri pekih mnogo vrst kruha, pa kako redek je pri tem res pravi, dober in zdrav kruh, ki pa ni nikoli bel. Dosti ljudi ne sme več uživati kruha, ker so si z napačnim kruhom in nepravilno prehrano sploh, nakopali pre zgodnjo bolezen.

Stari majhni mlini nam še dajejo moko, iz katere lahko pečemo doma zdrav, dober kruh. V pekarnah gre delo vse prehitro izpod rok, da bi mogel biti izdelek dober in zdrav. Da je kruh prej gotov, uporabljajo prevelike množine kvasa in shajanje ni končano pred peko. Tak kruh je težko prebavljiv, se slabo izrabi in skoraj več škoduje kakor koristi. Kdor more, naj torej uporablja domačo moko iz preprostih mlinov in peče kruh doma po starih izkušnjah. Po mestih je žal bel kruh izpodrinil črnega, kar že ima in bo še imelo slabe posledice za splošno človeško zdravje.

Z dobrim domačim kruhom vsaka gospodinja tudi skrbno ravna, ga sama reže in deli in skrbi pri tem, da se z dragocnim božjim darom ne dela kaka škoda. Poleti ga hrani na hladnem. Načet hlebec ali štruco vedno zavije v čist prt, da se odrezana stran ne izsuši. Poleti ga iz istega vzroka reže vedno sproti. Odločno je treba vzgojiti vse člane družine, da ne puščajo nobenih ostankov kruha. Nikogar s kruhom ne silimo, ker se potem zgodi le to, da pusti kos, ki ne more ali ne mara jesti, ležati, kar je škoda in grdo videti. To opažamo po mestih, kjer se marsikak prosjak ne zadovolji s kruhom in ga odloži na prvem manj vidnem mestu.

Grde so tudi navade, drobiti kruh pri mizi in puščati sredico ali skorjo. To je bolj v navadi pri belem kakor pri črnem kruhu, ker je sredica težko prebavna, malo vredna pena. Če jemo dober črn kruh, ki kaj izda, ga je treba razmeroma manj in ni treba puščati nobenih ostan-

kov, ker je pravi črn kruh vseskozi enako dober in zdrav. Koščki in drobtinice, ki se nehote nadrobe, moramo vse porabiti v kuhinji. Črn kruh je v ta namen ravno tako poraben kakor bel, jedila, ki jih z njim napravimo pa so okusnejša nego iz kupljenega belega kruha, ki so mu odvzete vse naravne okusne snovi. Iz drobtin črnega kruha napravimo okusno juho, puding in druge jedi, ki nič ne zaostajajo za onimi iz belega kruha in so mnogo več vredne.

Š. H.

KUHINJA

Riž s krompirjem. Dva srednjedebela krompirja olupim, zrežem na kocke, operem in pristavim z mrzlo vodo. Ko krompir nekaj minut vre, mu dodam osminko litra zbranega in zbrisanega riža ter pustim 20 minut vreti. Nato napravim prežganje iz ene žlice masti in ene žlice moke s prdatki sesekljanе čebule in zelenega peteršilja. Jed pustim še nekaj časa vreti, nakar dam na mizo kot juho, ali kot prikuho, ali kot samostojno jed. Razložek je v tem, da juho razredčim s krompom, prikuha pa mora biti bolj gosta.

Zabeljen krompir. Krompir olupim, zrežem na bolj debele rezine, ga operem in z mrzlo vodo pristavim. Ko je krompir kuhan, ga odcedim, potresem s kumeno in zabelim z razbeljeno mastjo v kateri sem zarumenila sesekljano čebulo in zelen peteršilj. Kozico, v kateri sem segrela mast, poplaknem z dvema žlicama vrele juhe in zlijem na krompir. Krompir pretrese in dam kot prikuho s kolerabo na mizo.

Koleraba kot prikuha. Kolerabi oskubim srednje boljše liste. Sadove olupim in po sredi prerežem. Potem oboje skupaj pristavim z mrzlo vodo in kuham toliko časa, da je koleraba mehka. Nato odcedim, osvežim z mrzlo vodo, ožmem in liste na rezance zrežem, kolerabo pa stlačim. V kozici napravim prežganje z dodatkom sesekljanе čebule in zelenega peteršilja. Na prežganje stremem zrezane liste in pretlačeno kolerabo. Potem dobro zmešam, zalijem z juho ali krompirjevko ali s krompom. Ko nekaj časa vre, dodam ščep popra, premešam in dam na mizo.

Krompir z jajci in suhim mesom. Šest krompirjev operem in skuham v oblicah. Ko je krompir kuhan, ga olupim in zrežem na rezine. V pomazano skledo vlagam menjaje krompir, kuhana na rezine

zrezana jajca, osnažene in na rezine zrezane sardele in seseklano kuhano suho svinj meso. Na meso spet krompi: itd. Za 6 krompirjev rabim 2 jajci in 2 sardeli. Površino polijem s $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane in denem v pečico za toliko časa, da jed zarumeni. Na mizo dam kot samostojno jed.

Možganja palačinka. Palačinko napravim iz 3 žlic mleka, 1 rumenjaka, žlice moke, malo soli, 1 dkg surovega masla in enega beljaka. Dobro zmešano postavim za $\frac{1}{2}$ ure na stran. Polovico telečjih ali govejih možgan osnažim in pretlačim. V kozici zarumenim na razbeljeni masti seseklano čebulo in zelen peteršilj. Na prežganje stresem možgane in med mešanjem pražim 5—8 minut. Potem primošam še eno celo raztepeno jajce in pustim še prav malo pražiti. Ko se nadev malo shladi, ga namažem po palačinki, zvijem skupaj in dam na mizo s posiljenim zeljem ali s solato, ali oksanim stročjim fižolom.

Ali kaj pomaga zatirati škodljivce?

Če rečem ženi ali služkinji: Pojdita na vrt in pokončujta gosenice, hrošče in drugo, dobim navadno odgovor: »E, saj nič ne pomaga!« Ali res ne? Ker me niso ubogale, sem šel sam na vrt ter uničeval gosenčjo zalego. Gotovo več kot deset tisoč sem pokončal tiste gosenčje zalege na zelju. Moje zelje je bilo lepo ohranjeno, ne daleč proč so bila pa sama — rebra!

Na vrtnicah je bilo že začetkom junija vse polno gosenic, kar po tri so glodale popje. Vsak drug dan sem mrčes obral, pa jih je bilo zopet polno. Požlahtnjenih se tako ne lotevajo kakor onih, ki jih ni treba pozimi položiti. Drugo leto delam ravno tako. Še jih je bilo, a komaj polovico od prejšnjega leta. Tretje leto pa na štirih grmah kakih pet.

Na repi, posajeni za seme in pa na zelnatih sadikih je bilo polno »šuštarjev« s črno rdečimi krili. Tudi na te sem šel na lov. Te sem že prvo leto popolnoma ugonobil, drugo leto jih ni bilo. Zakaj to poročam? Bliža se mesec avgust in ž njim pride zelni belin, to je tisti metulj z belimi perutkami in črno pikico! Poletava le krog zelja, zato mu pravimo zelni belin. Gospodinje bodite pozorne nanj, da se vam ne zgodi kakor preteklo leto, ko

je bilo toliko zelja uničenega. Vsak drugi dan pojdi na zelnik, privzdigni liste in poteri zalego rumenih jajčec. Na površju lista leže bolj redko. Dokler se gosenčice še niso izlegle, gre to hitro, kadar pa so se že razlezle, je pa to neuspešno in nečedno delo. Saj ste slišali, da je na Štajerskem bil en župnik lani toliko previden, da je pravočasno opozoril farne na zeljnega belina. Več kot 50.000 din jim je na ta način prihranil! Iz tega vidite, kako pomaga zatirati škodljivce na njivah, na sadnem drevju pa ušice — z tobačnim izvlečkom in mazovim milom. A. L.

DOMAČA LEKARNA

Za bramorje in želve (Skrofeljni). Zeljavico, tisto ki raste ob jarkih (Scrofulcina) korenino očedi, razreži in potolci. Razreži in potolci ravno toliko starega sala, kolikor je korenine in kuhaj dve uri. Pretlači in primešaj za dvajseti del tinkture krvavega mlečnika — kar pa ni neobhodno potrebno. To mazilo je pomagalo, kjer je odteklo vsako drugo.

Obkladki kislega zelja pomagajo pri vnetju. Neki deček je imel hudo pljučnico in zdravnik ni dajal več upanja. Znaná vražarica Palovka pa je naročila: »Dajajte fantu zelja v zatilnik in na prsa, na zapestje in na podplate krovajce. Ko so segreje obkladek, denite drugega, dokler ne popusti vročina.« Treba je bilo polno skledo kislega zelja. Deček je zdaj star mož. Zdaj priporočajo uživanje surovega kislega zelja z oljem, kar so uživali prej le pijanci, ko jih mučil maček. A prav to, da pomaga surovo zelje za mačka, je dokaz, da uredi surovo zelje nered v želodcu in črevih.

Za zažlemana jetra in vranico. Spomladi naberi slezove (Chrysosplenium, Milzkraut), nastavi jo na žganju ali posuši in spravi na suhem. Jemlji čaja po skodelici zvečer in predpoldne, žganja po žlički dvakrat na dan. To pomaga tudi za mehurjeve bolezni.

Bolečine v jetrih. Raztepi rumenjaka, zmešaj z žlico žganja, namaži na platno in naveži. Ko se posuši, deni nov obkladek. Ponavljaj, dokler ne minejo bolečine.

ga Sušenje sadja v gospodinjstvu. Kako pripravimo priprosto pa praktično sušilnico za sušenje sadja na štedilniku, nam pove slika z navodili v knjižici »Kuhaj varčno in dobro«. Cena 3 din. Plačljivo tudi v pisemskih znamkah. Dobi se pri upravi »Vigredi«, Ljubljana, Masarykova cesta 12.

GOSPODARSKE VESTI

DENAR

g Uradni tečaji tujega denarja so bili v tem tednu sledeči: holandski goldinar 24 din, nemška marka 17.50 din (v zasebni kupčiji velja papirnata nemška marka skoraj polovico manj), švicarski frank 10 din, angleški funt 214 din, ameriški dolar 45.50 din, francoski frank 1.20 din, češka krona 1.50 din, laška lira 2.30 din. V zasebnih kupčijah so cene tujega denarja navadno nekoliko različne od tu navedenih.

ŽIVINA

živinski sejem na Vinici v okraju Črnomelj dne 18. julija t. l. Na sejemu je bilo prignanih 106 volov, 3 teleta, 125 juncev, 45 krav in 28 prašičev. Cene so bile naslednje: voli I. vrste 5.25, II. vrste 4.75, teleta 4—5.50, junci 4—5.50, klavne krave 3—4, plemenske krave 4—5 din za 1 kg žive teže. Mladi pujski 120—150 din komad.

g Živinski trg v Mariboru dne 26. julija 1958. Prignanih je bilo 13 konj, 18 bikov, 185 volov, 459 krav in 19 telet, skupaj 694 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu so bile sledeče: debeli voli 4.25—5 din, poldebili voli 3.50—4.50, plemenski voli 4.25—5.50, biki za klanje 3.50—4.50, klavne krave debele 3.75—4.50, plemenske krave 3.75 do 4.25, krave klobasarice 2.50—3 din, molzne krave 4—5, breje krave 3.50—4.25, mlada živina 4—5 din, teleta 4.50—6 din za 1 kg žive teže. Prodanih je bilo 341 komadov.

g Cene živine in kmet. pridelkov na sejmu v Kranju dne 25. julija 1958. Voli I. vrste 6.25 din, II. 5.75, III. vrste 5.50 din; telice I. vrste 6.25 din, II. 6 din, III. 5.50 din; krave I. vrste 5 din, III. 4.50 din; teleta I. vrste 8 din, II. vrste 7 din; prašiči špeharji 10 din, pršutarji 9 din za 1 kg žive teže. Mladi prašički 7—8 tednov stari 150 do 250 din za komad.

g Cene v Kranju. Goveje meso I. vrste prednji del 10 din, zadnji del 12 din, II. prednji del 9 din, zadnji del 11 din, III. prednji del 8 din, zadnji del 10 din, svinjina 14 do 16 din, slanina, suha 24 do 26 din, svinjska mast 19 din, čisti med 22 do 24 din, neoprana volna 24 do 26 din,

oprana volna 32 do 36 din, goveje surove kože 8—9 din, telečje 11, svinjske 6 din za 1 kg. — Pšenica 180 din, ječmen 150, rž 175, oves 180, koruza 150, fižol 160, krompir 125, lucerna 1900, seno 65, slama 50, češplje, suhe, I. vrste 1200, II. vrste 1100, III. vrste 1000, pšenična moka 340, koruzna moka 200, ržena moka 275, ajdova moka 500 in koruzni zдроб 250 din za 100 kg.

Sejmi

do 14. avgusta:

8. avg.: živ. in kram. Ribnica, Studenec pri Krškem. — 9. avg.: živ. in kram. Kamnik, gov. in kram. Radeče pri Zidanem mostu, živ. in kram. Žužemberk, Martjanci. — 10. avg.: živ. in kram. Dob pri Kamniku, Rovte pri Logatcu, Ig, Sv. Lovrenc ob Temenici. — 12. avg.: živ. Rakek.

PRAVNI NASVETI

Pogojno prodana njiva. F. K. D. N. Pogodba s kupcem glede njive je bila pogojna: veljala bi le, če bi Privilegirana agrarna banka pristala na plačilo obrokov. Ker je banka to odklonila, kupec pa kupnine ni mogel naenkrat plačati, se je pogojno sklenjena pogodba razdrla. Kar ste vi prejeli na račun kupnine od kupca, vse to mu morate vrniti. Ravno tako pa je tudi kupec dolžan, da plača odškodnino za brez vašega privoljenja posekana drevesa ob njivi in da vam vrne njivo, ki jo je medtem zoral in zasejal. Če mu nečete pustiti žetve, — pravično bi bilo, da vam zato plača primerno zakupnino, — potem morate kupcu vrniti seme in ga oškodovati za delo in stroške za obdelovanje. Če sta oba uvidevna, bosta tudi brez pravde med seboj obračunala. Lahko pa daste nasprotnika poklicati na pečat k sodišču, da mu bo tudi sodnik pojasnil, kaj je dolžan vam povrniti.

Kdaj propade terjatev. P. V. A. Nimajo prav sosedje, ki govorijo, da propade terjatev, če se dolžnika kar javno na cesti tirja. Terjatev na posojilu zastara v 30 letih, obresti od tega posojila pa zastarajo v 5 letih. Če niso bile dogovorjene obresti, ima upnik pravno zahtevati od opomina dalje 5 odstotne zakonite obresti. Če upniku na opomin ne plačate, vas sme tožiti, tudi po odvetniku,

in boste morali trpeti vse pravdne stroške. Svetujemo vam, da se z upnikom poravnate na plačilo dolga v obrokih.

Nujni delež nezakonskega otroka. M. Š. P. Nezakonski otrok ima pravno zahtevati nujni delež le po materi, ne pa po očetu. Pač pa ima nezakonski otrok pravico zahtevati od očetove zapuščine, oziroma očetovih dedičev, svojo oskrbovanje in preskrbovanje. Če je to začasno založila nezakonska mati, lahko še tekom 50 let zahteva od dedičev nezakonskega očeta, da ji povrnejo stroške do višine prejete zapuščine. Če nezakonski oče ob svoji smrti še ni bil odpravljen od hiše, pač še ni imel nobenega lastnega premoženja in zato tudi ni bilo nobene zapuščine in ni mogel nezakonski otrok zahtevati preživljenja od očetovih staršev.

Nestrupen tožnik. B. A. D. L. Mislimo, da ste lahko brez skrbi, da je vaš zastopnik po vašem naročilu tudi vložil tožbo. Res je namreč, da se pravde tako hitro ne končajo in da ni nič nenavadnega, če po preteku pol leta še ni prišlo do sodbe. Da boste povsem mirni, pa ob priliki, ko pridete v mesto, stopite na okrožno sodišče in zvedeli boste, kako stoji vaša zadeva.

Srečke na obroke. A. S. K. Gotovo imate doma potrdila o vplačanih obrokih. Če ste že v celoti plačali dogovorjeno kupnino za srečke, imate pravico zahtevati od prodajalca, da vam že plačane srečke izroči, oziroma da vam vrne denar. Če se na vaš pismen opomin ne odzove, vam svetujemo, da si poskrbite ubožno spričevalo in nato pri domačem okrajnem sodišču vložite tožbo proti prodajalcu na izročitev srečk oziroma na vrnitev že plačanih obrokov. Istočasno zaprosite, da se vam postavi za razpravo, ki bo pri drugem sodišču, kjer ima prodajalec svojo poslovalnico, zastopnik revnih, ki bo vas v pravdi zastopal. Na ta način si prihranite pravdne in potovalne stroške, ker za enkrat še ne veste, če bo prodajalcu kaj za vzeti, tudi če pravdo dobite.

Stroški za pot na sodišče. N. E. Vprašate, ali ste upravičeni zaračunati potne stroške za pot na sodišče. — Niste povedali, zakaj ste morali na sodišče. Ako se pravdite in ste bili povabljeni osebno priti pred sodišče, ste upravičeni zahtevati povračilo za vso škodo, ki ste jo imeli z zamudo časa, kakor tudi povračilo potnih stroškov. Če bo nasprotna stranka obsojena v povračilo stroškov, ji bo sodišče naložilo tudi povračilo navedenih vaših stroškov, morate pa iste pri razpravi navesti.

Pošiljanje reveža od hiše do hiše. M. P. Vprašate, ali je vsak občan dolžan sprejeti reveža, ki hodi od hiše do hiše, da se na

ta način preživlja. — Občina more pošiljati občinske ubožce od hiše do hiše le davkoplačevalcem. Tak način preskrbovanja ubožcev pa je zelo nesodoben in nesocialen ter je že skrajni čas, da ga naše občine opuste.

Priposestvanje občinske ceste. T. B. Občinska cesta, ki pelje po polju, postaja vedno ožja, ker mejaši silijo v njo in so nekateri celo postavili plot tik ob cesti. Trdijo, da so zemljišče ob cesti, ki je bilo včasih občinsko, že priposestvali in ne puste razširiti ceste. Vprašate, ali je dopustno takšno ravnanje. — Priposestvanje cestnega zemljišča po mejaših je po zakonu nemogoče in se torej mejaši na priposestvanje ne morejo sklicevati. Tudi je predpisano, da poleg javnih cest brez posebnega dovoljenja ne smejo stati ograje, katerekoli vrste, bližje kot en meter od cestnega roba. Ako mejaši ne odstranijo ograj, ki so jih postavili bližje kot en meter od cestnega roba, jih lahko prijavitte okrajnemu načelstvu, ki jih bo s kaznijo prisililo, da ograje odstranijo.

Nejasna poravnava. E. K. S. Sosedom ste v sporu zaradi poti. Po nasvetu sodnika sta se sama poravnava. Vi trdite, da se je sosed zavezal poravnati vse tožbene stroške, on pa trdi, da se je zavezal poravnati samo polovico vaših stroškov in vam tudi ponuja samo polovico istih. Tožbo ste že umaknili. Vprašate, kako bi sosed prisilili, da vam povrne vse stroške. — Ako ga tožite za plačilo vseh tožbenih stroškov, boste morali v pravdi dokazati, da se je sosed res zavezal, da vam bo poravnal vse stroške. Sodišče bo zaslišalo priče, ki jih boste predlagali v dokaz svojih trditvev, lahko bo pa tudi zaslišalo obe stranki. Komu bo sodišče verjelo, ne moremo vedeti. Če bo verjelo vam, boste pravdo dobili. Iz vašega pisma sklepamo, da boste svoje stališče težko dokazali, zlasti, ko tudi sosedovi sinovi trdijo, da ima sosed prav, vi pa nimate prič, ki bi mogle porditi vaše stališče. Zato vam ne bi svetovali, da se spuščate v pravdo.

Siromaška pravica in advokatski stroški. O. L. V zmoti ste, ko mislite, da vam po izgubljeni pravdi ni treba plačati advokatskih stroškov, ker ste imeli siromaško pravico. Ako vam je sodišče pripoznalo siromaško pravico, ste le imeli pravico zahtevati začasno oprostitev plačevanja taks in pravico zahtevati, da se vam postavi advokat, ki vas je začasno zastopal brezplačno, toda samo kolikor je za pravdo predpisano zastopanje z advokatom. Ako se bodo stroški mogli izterjati od vas, jih boste morali plačati, zlasti pa to velja za vas, ki ste advokata sami najeli in ste po njegovem nasvetu zaprosili za siromašno pravico, da ste bili začasno oproščeni plačanja sodnih taks,